

FLAMMEREI MIT KARAMELL (PUDDING)

Zutaten:

45g Speisestärke
30-40g Zucker
2 Eigelb
400ml Milch
100ml Butterscotch
1 Prise Salz
½ Vanilleschote, aufgeschlitzt

Zum Garnieren:

Sahne oder
Früchte oder
Kompott oder
Fruchtsauce



Zubereitung:

1 Die Speisestärke mit dem Zucker, Eigelb und etwas kalter Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem Salz und der Vanilleschote aufkochen. Die Milch von der Kochstelle nehmen, die Speisestärkemischung mit dem Schneebesen einrühren, unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Den Butterscotch einrühren.

2 Den Karamellflammeri in eine kalt ausgespülte Schale oder in Portionsförmchen füllen, kalt stellen. Um Hautbildung zu vermeiden Frischhaltefolie direkt auf den Flammeri legen.

3 Vor dem Servieren den Karamellflammeri stürzen, nach Belieben mit Schlagsahne und/oder Früchten garnieren. Alternativ kann man auch Kompott oder eine Fruchtsauce dazu reichen.

Je mehr Butterscotch, desto weniger Milch verwenden, sonst wird der Flammeri nicht fest.

Für die schnelle Küche:

1 Päckchen Puddingpulver
40g Zucker
100 ml weniger Milch als Packungsangabe
100 ml Butterscotch

Zubereitung:

Nach Packungsanleitung Pudding kochen allerdings mit 100ml weniger Milch. Nach dem Aufkochen 100ml Butterscotch einrühren.